Niveau(x) d'enseignement: 7 Numéro EDUQ : 8170538
Centre d'intérêt: 94

Leduc, Hélène.

Elaboration d'un instrument de mesure pour évaluer le rendement des étudiants face à des objectifs opératoires communs dans les laboratoires de Techniques culinaires : rapport de recherche / Hélène Leduc, Yolande Giasson. -- Montréal : Collège de Maisonneuve, 1977.
[55] f. ; 28 cm.

Cote Dewey: 641.5'07/L475e Cote LC: TX/661

Descripteur(s): *Techniques biologiques *Evaluation de l'apprentissage *Instrument d'évaluation *Méthode d'évaluation *Elaboration de tests *Objectifs d'enseignement *Collégial (Niveau)

Identificateur(s) de sujet: *Cuisine *Techniques culinaires *Techniques de diététique 120.000

La recherche a comme objectif de mettre sur pied un processus d'évaluation pouvant s'adapter aux laboratoires des différents cours de Techniques culinaires échelonnés sur les trois années du cours de Techniques de diététique du niveau collégial.

Afin d'uniformiser les exigences des professeurs, les chercheurs ont rédigé un cahier illustré par une série de diapositives: "Procédures de laboratoire" (Annexe 1). Puis, ils ont procédé à une définition opératoire des objectifs spécifiques de chacune des séances de laboratoire (Annexes 2 et 3). Ils ont enfin rédigé une fiche d'évaluation personnelle pour la tenue vestimentaire, les méthodes de travail et l'hygiène ainsi qu'une fiche de comportement (Annexe 4).

L'expérimentation de la méthode d'évaluation n'a pu se faire comme prévu à cause d'une grève lors de la session Hiver 1976. A la session Automne 1977, les professeurs des Techniques culinaires I et III ont utilisé avec satisfaction la méthode d'évaluation proposée. Les étudiants apprécient cette méthode plus objective d'évaluation.

Type de document: d
Région(s) administrative(s): 063
Financement: Bénéficiaire - Collège Maisonneuve
Organisme(s) source(s) - MEQ - DGEC
Programme(s) de subvention - PROSIP
Auteur de l'analyse: gc

E D U Q 8170538

120.00

Elaboration d'un instrument de mesure pour évaluer le rendement des étudiants face à des objectifs opératoires communs dans les laboratoires de TECHNIQUES CULINAIRES

RAPPORT DE RECHERCHE

Hélène Leduc
Yolande Giasson

Professeurs au Collège De Maisonneuve

AVRIL 1977

E D U Q 8170538

Elaboration d'un instrument de mesure pour évaluer le rendement des étudiants face à des objectifs opératoires communs dans les laboratoires de TECHNIQUES CULINAIRES

RAPPORT DE RECHERCHE

Hélène Leduc
Yolande Giasson

Professeurs au Collège De Maisonneuve

AVRIL 1977

AVERTISSEMENT

Pour faciliter la compréhension du rapport, nous croyons opportun de rappeler que les cours de Techniques Culinaires s'échelonnent sur les trois années du cours de Techniques de Diététique à raison d'une technique par session. Les techniques culinaires comprennent trois heures de théorie et trois heures de laboratoire. Le cahier collégial indique le contenu des cours mais l'élaboration des expériences de laboratoire revient aux professeurs. Au cégep de Maisonneuve les cahiers de laboratoire sont vendus au magasin de la Coop.

INTRODUCTION

Objet du projet: Mettre sur pied un processus d'évaluation pouvant s'adapter aux laboratoires de chacune des six (6) techniques culinaires.

L'évaluation des séances de laboratoire est très complexe. Durant ce travail nous avons rencontré de nombreux problèmes mais grâce à la collaboration de tous les professeurs de Techniques Culinaires du Collège de Maisonneuve nous vous présentons un processus d'évaluation qui se caractérise par sa grande souplesse. Nous croyons que tous les professeurs pourront l'adapter selon leur personnalité et selon qu'ils enseignent une ou l'autre des Techniques Culinaires.

Dans les pages qui suivent nous expliquons notre démarche: les problèmes rencontrés, les moyens employés pour les résoudre, les corrections apportées (à l'instrument) pour arriver à la formule proposée.

Vous trouverez en annexe les documents qui accompagnent ce travail.

1. Première constatation: Les professeurs n'ont pas tous les mêmes exigences quant à la tenue vestimentaire et à la façon de procéder pendant les séances de laboratoire. Nous avons donc rédigé un cahier intitulé "Procédures de laboratoire" que vous trouverez à l'annexe 1.

   Ce cahier est illustré par une série de diapositives. Cet instrument a permis d'uniformiser les exigences des différents professeurs enseignant les Techniques Culinaires. Il s'est avéré un élément sécurisant pour les nouveaux étudiants et un rappel efficace pour les autres.

2. Afin d'établir un processus d'évaluation il fallait procéder à une définition opératoire des objectifs spécifiques de chacune des séances de laboratoire. Ce travail a été fait pour les techniques 1-2-3-4.(cf annexes 2 et 3: techniques 1 et 3)

   Dans certains cas nous avons dû rédiger de nouvelles expériences de laboratoire.

3. Le premier instrument s'est avéré trop accaparant, à l'usage.

   Pendant une séance de laboratoire le professeur est, avant tout, une personne-ressource. L'évaluation ne doit pas l'empêcher d'être disponible aux étudiants. Nous avons donc opté pour l'auto-évaluation pour les objectifs visant la tenue vestimentaire, les méthodes de travail et l'hygiène. (cf annexe 4: fiche d'évaluation personnelle)

   Ceci ne signifie pas que le professeur se décharge de l'évaluation de ces aspects.

   En Techniques Culinaires I les professeurs s'assureront que tous ces objectifs sont atteints en les évaluant l'un après l'autre. Par la suite, ils les évalueront de façon sommative seulement quand le besoin s'en fait

sentir, par exemple au début de chacune des autres Techniques Culinaires.

4. A l'usage, l'instrument s'est révélé trop rigide. Le même nombre de points était accordé à chaque séance de laboratoire. (40 points)

   Le contenu des laboratoires varie énormément et la pondération doit en tenir compte.

   Il nous apparaît logique d'accorder plus de points aux laboratoires de synthèse où l'étudiant applique les connaissances acquises plutôt qu'aux périodes où l'étudiant fait l'apprentissage de techniques nouvelles.

5. Dans chacune des Techniques Culinaires, l'évaluation se rapporte:
   - à la tenue vestimentaire
   - aux procédures de laboratoire
   - à l'acquisition de connaissances
   - aux acquisitions techniques (identification de produits, application de phénomènes physico-chimiques)
   - à la réalisation, à la présentation et à l'évaluation de préparations culinaires.

   Le pourcentage de points accordés à chaque objectif doit varier d'une technique à l'autre. Ainsi, en Techniques Culinaires I, le pourcentage alloué à la tenue vestimentaire et aux procédures de laboratoire est élevé; il doit normalement diminuer par la suite au profit d'autres objectifs.

6. En plus des acquisitions de connaissances et de techniques particulières, il nous apparaît important d'évaluer certains comportements d'ordre affectif.

Nous avons donc rédigé une fiche de comportement. (cf annexe 4, à l'endos de la fiche d'évaluation personnelle)

Utilisée pour une évaluation formative en Techniques Culinaires I, cette fiche peut faire l'objet d'une évaluation par la suite; la pondération accordée au comportement peut aussi augmenter d'une technique à l'autre.

7. Le mode d'évaluation varie selon les objectifs.

Objectif	Mode d'évaluation suggéré
Tenue vestimentaire et Procédures de laboratoire	Fiche d'évaluation personnelle (Evaluation formative) Observation par le professeur (Evaluation sommative)
Acquisitions de connaissances: Identification de produits	Tests d'identification (Evaluation sommative)
Observation ou expérimentation de phénomènes physico-chimiques	Questionnaire (Evaluation sommative)
Acquisitions techniques	Observation par le professeur sur des groupes de quatre étudiants à la fois (Evaluation sommative)
Réalisation, présentation, évaluation de préparations culinaires	Observation par le professeur ou par un groupe d'étudiants d'après des critères bien définis *(Evaluation sommative)

*certains laboratoires de synthèse peuvent prendre la forme d'un examen pratique; les étudiants sont admis au laboratoire par groupe restreint (4 étudiants) à intervalles réguliers.

Objectif	Mode d'évaluation
Comportement	Fiche de comportement Evaluation formative ou évaluation sommative par le professeur ou co-évaluation professeur-étudiant.

CONCLUSION

A cause de la grève à la session Hiver '76, l'expérimentation de la méthode d'évaluation n'a pu se faire comme prévu. Néanmoins, les commentaires des professeurs impliqués nous ont permis d'y apporter des corrections majeures.

A la session Automne '77 les professeurs des Techniques Culinaires I et III ont utilisé la méthode d'évaluation que nous venons de décrire.

Parmi les commentaires recueillis, on note:

- définition plus précise du rôle du professeur durant les laboratoires
- vérification plus facile des apprentissages
- acquisition plus rapide, par les étudiants, des comportements attendus quant à la tenue vestimentaire et aux procédures de laboratoire
- implication des professeurs, via la fiche de comportement, à la formation générale des étudiants.

D'autre part les étudiants apprécient cette façon plus objective d'évaluation. C'est aussi très sécurisant pour l'étudiant de connaître les points précis sur lesquels il sera évalué.

Nous sommes conscients qu'il reste plusieurs points à améliorer. Par exemple, il y aurait lieu de détailler davantage les critères qui prévalent pour l'attribution des points pour chaque séance de laboratoire.

Nous sommes disposés à vous donner plus de renseignements sur ce mode d'évaluation et nous aimerions recevoir vos commentaires.

Yolande Giasson
Hélène Leduc

LABO	TITRE	NOMBRE DE POINTS	REPARTITION
1	Initiation au laboratoire	0	
2	Evaluation sensorielle	10	10B
3	Mesure des ingrédients	25	5B 20C
4	Identification des laits Influence de la chaleur	30	10B 10D 10E
5	Sauce Béchamel	20	5A 15B
6	Soupes-crème (Synthèse)	35	20C 5B 5D 5E
7	La crème; identification, moussage et incorporation	15	5B 10D
8	Le fromage; identification et cuisson	15	5B 10D
9	Utilisation du fromage	10	5A 5E
10	Cuisson des oeufs	25	5B 20C
11	Moussage des blancs	30	10B 15C 5E
12	Coagulation des oeufs (flans)	20	5B 5C 10D
13	Soufflés (Synthèse)	30	10B 10C 10E
14	Sabayon-meringue (Synthèse)	35	5A 20C 10D
15	Comparaison des produits commerciaux	20	10E 10D

A: tenue vestimentaire

B: procédures

C: acquisitions techniques

D: acquisitions de connaissances

E: produit final - (réalisation, présentation et évaluation de préparations culinaires)

En Technique I le comportement est évalué de façon formative.

Nombre de points du Technique I = 320

A: 15 points = 5%

B: 85 points = 26%

C: 110 points = 34%

D: 65 points = 20%

E: 45 points = 14%

ANNEXE 1

[illegible]

Politiques et procédures de laboratoire en Techniques Culinaires

Politique

Pour assurer le bon fonctionnement du laboratoire, l'étudiant doit appliquer des méthodes de travail exigées par le département.

Procédures

1. Pas de livres ou de sac sur le comptoir, les déposer sous le comptoir.

2. Poser les feuilles d'évaluation et la documentation pertinente au laboratoire sur une planchette.

3. Les recettes sont placées dans un plastique.

4. Laver les mains et mouiller le linge de comptoir.

5. Sortir les ustensiles communs au laboratoire. (Voir "Utilisation des ustensiles" page 3.)

6. Sortir les ustensiles propres au laboratoire. (Voir "Utilisation des ustensiles" page 3.)

7. Aller chercher les ingrédients pour une recette. Garder le grand comptoir propre: jeter les contenants vides et essuyer les dégâts. Le responsable du grand comptoir devra mettre 2 chiffons humides à la disposition des élèves au début du laboratoire.

8. Remettre le plateau à sa place pour libérer la surface de travail.

9. Préparer tous les ingrédients et sortir les ustensiles avant de commencer l'expérience.

10. Avant de commencer une autre expérience, nettoyer le comptoir, ranger la vaisselle sale dans l'évier et ne laver que la vaisselle nécessaire à la recette suivante.

11. Le reste de la vaisselle sera lavé à la toute fin du laboratoire.

12. Entretien et rangement. (Voir procédures page 5 .)

13. Voir quelles sont les cinq (5) étudiants responsables de la propreté et du rangement général du laboratoire. (Voir procédures page 7 .)

Utilisation des ustensiles

Ustensiles communs au laboratoire

- plateau.
- déchetier (contenant vide de crème glacée).
- papier à main.
- une ou deux assiettes utilitaires en papier aluminium selon les besoins.
- linge à vaisselle à déposer sur la porte en dessous de l'évier.

Ustensiles propres au laboratoire

L'étudiant devra réunir les ustensiles nécessaires pour une seule recette et procéder ensuite à son exécution.

Ustensiles adéquats

Pour chaque technique de travail, l'étudiant devra utiliser l'ustensile adéquat.

Ex.: - spatule de caoutchouc pour vider et nettoyer un bol
- cuillère de bois pour brasser un mélange

Choix des ustensiles selon leur capacité

Selon la recette à exécuter l'étudiant devra choisir correctement la grandeur des bols, des casseroles, etc... en fonction de la préparation à exécuter et/ou du mode de cuisson.

Procédures pour aller chercher les ingrédients

1. Utiliser un plateau.

2. Apporter la recette placée dans un plastique.

3. Apporter sur le plateau les ustensiles et les plats nécessaires.

4. Ne prendre que les quantités nécessaires.

5. Utiliser en premier les contenants déjà commencés et jeter les contenants vides.

6. Laisser le grand comptoir propre.

7. Ne faire qu'un déplacement pour une recette.

Entretien et rangement

Vaisselle:

- Pour laver la vaisselle, utiliser une lavette pour les plats et les assiettes - une éponge à mailles de nylon pour gratter l'intérieur des casseroles et des plats - des tampons de laine d'acier imprégnés de savon pour faire briller l'aluminium - des poudres à récurer pour les plats et casseroles en émail.

- Débarrasser la vaisselle des déchets avant de procéder au lavage. La trier et la ranger près de l'évier dans l'ordre où elle sera lavée.

- Remplir deux éviers: l'un d'une eau chaude savonneuse destinée au lavage de la vaisselle, l'autre, d'une eau très chaude, destinée au rinçage.

- Laver d'abord la verrerie, la vaisselle non grasse, puis les assiettes, couverts et couteaux, plats et casseroles.
  Les couteaux dont le manche n'est pas en acier inoxydable ne doivent pas être trempés dans l'eau chaude.

- Essuyer la verrerie et les assiettes avec un linge bien sec, propre et non mousseux. Ranger la vaisselle essuyée, en ayant soin de bien la remettre à sa place.

Cuisinière: - éteindre les éléments de la cuisinière après usage.

- avec une eau savonneuse laver le dessus, le devant, le côté et les parties chromées.
- essuyer avec un linge sec.
- éteindre la lumière du four s'il y a lieu.
- replacer la lèchefrite s'il y a lieu.
- déposer la bouilloire vide dans l'armoire désignée.
- changer les papiers d'aluminium au besoin.

Evier: - vider et rincer la crapaudine.

- laver l'évier avec la poudre récurante et bien rincer.
- essuyer l'évier et les robinets avec un linge sec.
- placer les linges de comptoir sur le support à serviette.

Comptoir: - laver et essuyer le comptoir sans oublier la tablette entre chacune des unités et le rebord au fond du comptoir.

- essuyer s'il y a lieu le fond des tiroirs et le bas de l'armoire sous l'évier, laver les assiettes.
- essuyer l'aluminium des tiroirs.

Rangement: - ranger tout le matériel à la place indiquée.

- poser sur le grand comptoir ce qu'il y a en trop.
- compléter le matériel manquant.
- déposer sur le grand comptoir tous les ustensiles ou appareils n'appartenant pas aux unités de travail.
- poser les linges à vaisselle non pliés sur le grand comptoir.

Responsabilités des cinq (5) étudiants à la fin du laboratoire

1. Au début de chaque laboratoire voir sur la liste du babillard quelles sont les cinq (5) personnes responsables.

2. Les quatre (4) responsables des unités doivent:
   - vérifier: a) les tiroirs
     b) l'armoire sous l'évier
     c) l'armoire sous le grand comptoir qui correspond à l'unité
   - remplacer ce qui manque
   - enlever ce qu'il y a en trop
   - évaluer s'il y a lieu le rangement et l'entretien des étudiants de son équipe
   - porter sur le grand comptoir le matériel en trop

3. Le responsable du grand comptoir doit:
   Mettre deux chiffons humides à la disposition des étudiants au début du laboratoire.

   Le responsable devra aussi au cours du laboratoire entreposer les aliments périssables au réfrigérateur.

   Au moins une demi-heure avant la fin du laboratoire:
   - jeter les contenants vides
   - faire laver s'il y a lieu tous les contenants, casseroles, ustensiles, etc.
   - rassembler proprement les aliments qui restent
   - laver et essuyer le comptoir et la tablette

Tenue vestimentaire

1. Respecter l'uniforme:
    - robe ou ensemble pantalon blanc
    - filet
    - bas pâle: beige ou blanc
    - souliers blancs fermés

2. Uniforme impeccable:
    - robe ou ensemble pantalon propre et repassé
    - filet bien placé (couvrant tous les cheveux)
    - bas de la bonne couleur et sans trous
    - souliers propres

3. Apparence professionnelle:
    - uniforme impeccable
    - pas de poli à ongle
    - pas de bijoux
    - maquillage discret
    - ongles propres et de longueur raisonnable.

Technique de dégustation

Par souci d'hygiène, un ustensile qu'on a porté à sa bouche ne doit dans aucun cas retourner dans un bol de service.

1. Placer près du plat à déguster (plat de service), le ou les ustensiles nécessaires pour le service.

2. Chaque étudiant doit se munir d'une petite assiette ou d'un plat et des ustensiles qui conviennent.

3. Il se sert avec l'ustensile de service et utilise ses propres ustensiles pour goûter.

Pour vérifier l'assaisonnement

1. Prendre une cuillère à soupe et une cuillère à dessert.

2. Se servir de la cuillère à dessert pour puiser dans l'aliment à goûter et verser dans la cuillère à soupe; elle seule sera portée à la bouche.

Normes de salubrité

- Un ustensile qui tombe par terre doit être lavé.
- Ne pas se passer les mains dans les cheveux ou sur le visage pendant la préparation des mets.
- Le filet doit être mis en dehors du laboratoire.
- Se laver les mains après avoir éternué ou s'être mouché.
- Ne pas s'essuyer les mains avec le linge à vaisselle.
- Respecter la procédure de technique de dégustation.

/dd

ANNEXE 2

(Objectifs spécifiques des laboratoires des techniques culinaires I)

Laboratoire no 1

Titre:

Initiation au travail en laboratoire.

Objectifs:

1- L'étudiant fera connaissance avec les techniciennes.

2 - Il sera initié aux procédures de laboratoire.

3 - Il identifiera l'équipement.

Evaluation:

Aucune.

Activités:

Mot de bienvenue du professeur.

Présentation des techniciennes; explication du rôle des techniciennes.

Présentation du document audio-visuel sur les procédures de laboratoire.

Identification avec le professeur des ustensiles de cuisine.

Explication de la liste d'entretien pour les responsables.

Choix définitif de l'unité de travail.

Laboratoire no 2

Thème:

Evaluation sensorielle.

Titre:

Méthodes d'évaluations sensorielles des produits alimentaires.

Objectifs:

1- Apprécier les saveurs et les textures que l'on retrouve dans les aliments et les décrire par des termes précis.

2- Découvrir le rôle de la couleur et de l'odeur dans l'appréciation de la saveur des aliments.

3- Découvrir l'interrelation des organes sensoriels dans l'appréciation subjective des aliments.

4- Découvrir l'importance de la mémoire sur le sens de l'odorat.

Evaluation:

Ustensiles communs sortis		5
Entretien:	Comptoir et évier propres, ustensiles communs et propres au laboratoire, lavés et rangés	5
		10 pts

Laboratoire no 3

Titre:

Techniques de mesure des ingrédients.

Objectifs:

1- L'étudiant saura choisir les instruments de mesure appropriés: tasses graduées, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, balance.

2- L'étudiant appliquera les techniques de mesure appropriées pour la farine, le sucre, la cassonade, la graisse et les liquides.

3- L'étudiant saura mesurer de petites quantités d'ingrédients à l'aide des cuillères à mesurer.

4- L'étudiant se familiarisera avec les procédures de laboratoire, notamment le lavage de la vaisselle et le rangement.

Evaluation:

Techniques de mesure:	20 pts
Entretien et rangement:	5 pts
	25 pts

Activités:

A. Démonstration par le professeur:

1. utilisation de la balance,

Laboratoire no 4

Thème: Le lait

Titre: Identification de laits et étude de l'effet de la chaleur sur le lait.

Objectifs: Suite à ce laboratoire, l'étudiant pourra:

1-identifier correctement une série d'échantillons de lait

2-utiliser le bain-marie et la cuisinière

3-faire chauffer du lait en prenant les précautions nécessaires

4-énumérer les changements observés sur le lait chauffé

Evaluation:

Ustensiles communs	5
Rangement et entretien	5
Test d'identification des laits	10
	20 points

Activités

A. Identification des laits suivants:

- lait en poudre écrémé reconstitué
- lait évaporé tel quel et reconstitué
- lait condensé sucré

Laboratoire no 5

Thème: Le lait

Titre: Sauce Béchamel
Coagulation du lait par un acide

Objectifs: Suite à ce laboratoire l'étudiant pourra:

1. exécuter correctement une sauce Béchamel
2. apprécier les différences de saveur et de coût dans des sauces béchamel préparées avec divers sortes de lait.
3. prendre les précautions nécessaires pour éviter la coagulation dans des préparations à base de lait.

Evaluation:

Procédure de cueillette des aliments pour la sauce (8 étudiantes à la fois)	5 pts
Organisation (avoir tout à la portée de la main au moment de la cuisson)	5 pts
Rangement et entretien	5 pts
Tenue vestimentaire	5 pts
Total	20 pts

Laboratoire no 6

(synthèse)

THEME:

Le lait

TITRE:

Les soupes crème

OBJECTIFS:

1. L'étudiant démontrera qu'il maîtrise la technique de préparation de la sauce Béchamel en exécutant une soupe crème.
2. Il se familiarisera avec l'utilisation du mélangeur.
3. Il exercera son sens critique en évaluant les soupes crèmes.

EVALUATION:

Mesure des ingrédients:	10 points
Technique de préparation de la sauce:	10 points
Produit final (sauce):	5 points
Technique de dégustation:	5 points
Evaluation des produits:	5 points
Total	35 points

Laboratoire no 7

THEME:

La crème

TITRE:

Identification, moussage et incorporation

OBJECTIFS:

1. Placé devant différentes sortes de crème, l'étudiant devra les identifier, apprécier leurs qualités organoleptiques et en déduire leurs usages possibles.

2. Après une démonstration sur le moussage de la crème, l'étudiant appliquera cette technique avec de la crème à 35% de matière grasse, avec du lait évaporé et avec de la poudre de lait écrémé; il comparera les résultats obtenus.

3. L'étudiant appliquera la technique d'incorporation des crèmes moussées - démontrée par le professeur- à un pouding commercial.

EVALUATION:

Questionnaire à la fin du laboratoire	10 points
Utilisation des crèmes (recherche)	10 points
Entretien: co-évaluation	5 points
	25 points

Laboratoire no 8

THEME:

Le fromage

TITRE:

Classification et cuisson du fromage

OBJECTIFS:

1. Suite à ce laboratoire l'étudiant pourra classifier les fromages en tenant compte du mode de fabrication.
2. Il saura choisir les fromages appropriés à la cuisson et les préparer adéquatement.
3. Il saura faire fonctionner le four.

EVALUATION:

Classification des fromages		10 points
Entretien et rangement		5 points
	Total	15 points

Laboratoire no 9

Thème : Le fromage

Titre : Utilisation du fromage en cuisine

Objectifs :
1. L'étudiant se familiarisera avec l'utilisation du fromage dans diverses préparations culinaires.
2. L'étudiant présentera de façon agréable des amuse-gueules.

Evaluation:

Tenue vestimentaire	5
Soupe à l'oignon: gratin	5
Présentation des amuse-gueules	5
	15 points

Laboratoire no 10

THEME : Les oeufs

TITRE: : La cuisson des oeufs

OBJECTIFS:

1- L'étudiant saura reconnaître les critères de fraîcheur de l'oeuf entier, c'est-à-dire avec sa coquille et décoquillé.

2- A la suite de ce laboratoire, l'étudiant pourra cuire les oeufs de différentes manières et les présenter de façon adéquate.

EVALUATION:

Procédures de laboratoire p.1, nos 1, 2, 3, 4 et 5		5 pts
Cuisson de l'omelette:	observation par groupe de 4 étudiants*	15 "
Procédure- de laboratoire p.1, no 10		5 "
		25 pts

* Quand une équipe de 4 étudiants sera prête, elle demandera au professeur de procéder à l'évaluation qui portera sur les points suivants: les oeufs battus, chaleur du gras, techniques de cuisson et pliage.

Pendant ce temps, les autres étudiants procèdent aux autres expériences. Touts les étudiants devront présenter au professeur les oeufs pochés, à la coque, brouillés.

Laboratoire no 11

Thème: Les oeufs

Titre: Moussage du blanc d'oeuf

Objectifs:

1. A la suite d'une démonstration par le professeur, l'étudiant expérimentera la technique de séparation des oeufs et exécutera les quatre étapes de moussage des blancs d'oeufs.
2. Il expérimentera l'effet de l'addition du sucre, du jaune d'oeuf, de la crème de tartre et de l'eau sur le volume et l'apparence de la mousse.
3. Par la préparation de l'omelette soufflée, il mettra en pratique la technique d'incorporation du blanc moussé.
4. De plus, l'étudiant participera à l'exécution d'une meringue molle.

Evaluation:

Etat du comptoir (avant de commencer l'omelette soufflée)	5 points
Préparation de l'omelette	15 points
Présentation de l'omelette	5 points
Rangement	5 points
	30 points

Laboratoire no 12

Thème: Les oeufs

Titre: Coagulation de l'oeuf

Objectifs:

1. L'étudiant mettra en pratique la technique de séparation des oeufs.

2. L'étudiant mettra en pratique la technique qui consiste à ajouter un oeuf à une préparation chaude.

3. L'étudiant pourra apprécier par méthode expérimentale:

   a) le pouvoir épaississant de l'oeuf entier et de ses parties

   b) reconnaître avec la cuillère de métal le degré optimum de cuisson de la sauce cossetarde (crème anglaise)

   c) avec le thermomètre, il expérimentera la variation de température de coagulation quand on ajoute du sucre à l'oeuf.

4. L'étudiant expérimentera la technique de préparation du flan et réalisera l'influence du mode et du temps de cuisson sur l'apparition de la synérèse.

Evaluation:

Organisation	5
Questionnaire	10
Ustensiles propres au flan	5
	20 pts

Laboratoire no 13 (synthèse)

Titre: Le soufflé

Objectif: Par la préparation du soufflé, l'étudiant mettra en pratique des techniques préalablement étudiées, telles: la préparation de la sauce blanche, le moussage des oeufs, l'incorporation du blanc moussé et du jaune.

Evaluation:

- Ustensiles nécessaires à la préparation et à la cuisson du soufflé	10 pts
- Préparation de la sauce blanche et incorporation des jaunes et des blancs	15 pts
- Produit fini	5 pts
- Rangement	5 pts
	35 pts

Laboratoire no 14 (synthèse)

Titre: Le sabayon. La meringue sèche.

Objectif: Par la préparation de ces deux recettes, l'étudiant mettra en pratique des techniques préalablement expérimentées telles: la séparation des oeufs, le moussage des blancs.

Evaluation:

Meringue:	séparation des oeufs (observation 4 x 4)	10 pts
	blanc moussé correctement	5 pts
Sabayon:	évaluation et analyse des résultats	10 pts
Tenue vestimentaire:		5 pts
		30 pts

Laboratoire no 15

Titre: Les préparations commerciales à base de lait et d'oeufs.

Objectif: L'étudiant comparera le temps de préparation, le coût et les qualités organoleptiques de produits commerciaux et de produits analogues préparés au laboratoire.

Evaluation: Rapport oral 15 pts

ANNEXE 3

(Objectifs spécifiques des laboratoires des techniques culinaires III)

Laboratoire no 1

A. Thème: Les viandes

B. Titre: Visite au comptoir des viandes au supermarché

C. Objectifs:

1. Décrire l'organisation du comptoir des viandes
2. Lire une étiquette
3. Enumérer les différentes coupes de viandes provenant de différents animaux.

D. Evaluation: Le questionnaire sera évalué. 25 points

E. Activité: L'étudiant se rend au supermarché et remplit individuellement le questionnaire remis par le professeur.

Laboratoire no 2

A. Thème: Les viandes

B. Titre: Cuisson des steaks de ronde

C. Objectifs: Au terme de cette expérience, l'étudiant pourra:

- Caractériser de façon précise l'effet de la farine sur la tendreté du steak de ronde sauté.
- Déterminer l'effet de l'acide sur le temps de cuisson et la tendreté d'une tranche de ronde.
- Evaluer le rendement d'un mode de cuisson prolongée.

D. Evaluation: Tenue vestimentaire: 5 points

Procédures: Techniques de dégustation: 5 points
1 à 4 voir feuille de procédure: 5 points
Bonne organisation de travail sur la cuisinière: 5 points

Laboratoire no 3

A. Thème: Les viandes

B. Titre: Effets des modes de cuisson sur les coupes tendres ou moins tendres de boeuf.

C. Objectifs: Au terme de cette expérience l'étudiant pourra:

- Expérimenter le type de cuisson le plus approprié à une coupe de viande donnée.
- Evaluer la perte de poids selon les types de cuisson et la coupe de boeuf.

D. Evaluation: Tenue vestimentaire: 5 points

Procédure: Cueillette des ingrédients: 5 points

Lavage de la vaisselle et entretien: 5 points

Rapport de laboratoire: 10 points (équipe de 4 étudiants)

E. Activités:

1e Activité: Démonstration de la technique de rôtissage par le professeur

Laboratoire no 4

A. Thèmes: Viande
Fonds de cuisson

B. Titre:
- Technique de rôtissage
- Fonds de cuisson

C. Objectifs:
- Exécuter la technique de rôtissage
- Evaluer l'effet de différentes températures de cuisson sur la tendreté et la saveur et les pertes de viande rôti au four.
- Exécuter les diverses techniques de préparation de fonds de cuisson.
- Evaluer les effets des diverses méthodes de préparation de bouillon sur la saveur et la couleur.

D. Evaluation:

Organisation de l'aire de travail:	5 points
Rapport de laboratoire:	20 points
Recherche d'une recette par étudiant pour utiliser les fonds de cuisson:	10 points

Laboratoire no 5

A. Thème: Les viandes

B. Titre: Effet des différents types de cuisson sur les côtelettes de porc, et comparaison entre différentes qualités de boeuf haché.

C. Objectifs: Au terme de cette expérience, l'étudiant pourra:

- Reconnaître différents types de côtelettes de porc
- Evalser l'effet de plusieurs modes de cuisson sur différents types de côtelettes.
- Evaluer le rendement de différentes qualités de boeuf haché.
- Déterminer le meilleur achat en tenant compte de l'usage qu'on veut en faire.

D. Evaluation:

Acquisition de te chniques:	Braiser	5 points
	Sauter	5 points
Acquisition de connaissances:	questionnaire	5 points
Techniques de dégustation:		5 points

LABORATOIRE no 6

A) Thème: les viandes

B) Titre: porc et jambon

C) Objectifs

- identifier différents types de porc salé et / ou fumé.
- exécuter et présenter diverses préparations à base de porc
- composer des menus autour des préparations exécutées

D) Evaluation

. plan de travail:	5
. produit final:	5
. menu:	10
. participation à la discussion:	5

LABORATOIRE no 7

A) Thème: les viandes

B) Titre: laboratoire de synthèse: utilisation des restes de viande

C) Objectifs: au terme de cette expérience, l'étudiant pourra

. évaluer une recette en terme de coût, originalité, saveur et présentation

. connaître des recettes en utilisant des restes de boeuf et de jambon

D) Evaluation

. originalité de la recette:	5 points
. techniques:	10
. commandes:	5
. produit final:	10

LABORATOIRE no 8

A) thème: les viandes

B) titre: laboratoire de synthèse sur la viande chevaline

C) objectifs: l'étudiant au terme de ce laboratoire pourra.

1- expliquer les différentes caractéristiques de la viande chevaline

2- trouver et exécuter des recettes à base de viande chevaline, en appliquant des techniques connues

3- monter et évaluer un laboratoire sur la viande chevaline

D) évaluation:

. préparation du laboratoire:	25 points
. réalisation du laboratoire:	10 points
. produit final:	5 points

Laboratoire no 9

Thème : Les abats.

Titre : Préparation de foies.
Démonstration de cervelles.

Objectifs : L'étudiant sera en mesure:

1° d'identifier les différents foies;

2° de pratiquer les techniques préliminaires à la cuisson des abats;

3° d'exécuter et de présenter des préparations à base de foies;

Evaluation :

Préparation du foie pour la cuisson	5 points
Produit final	5 points
Technique de dégustation	10 points

Activités :

1° Identification des foies;

2° Préparations préliminaires des foies;

3° Exécution des préparations.
Travailler par groupe de 4 pour le foie de porc en julienne et le foie de veau à l'anglaise et par un autre groupe de 4 pour les foies de poulet à la chinoise et les brochettes de foies (chaque recette est préparée par 2 étudiants).

4° Démonstration et dégustation de cervelles de veau aux câpres.

Laboratoire no 10

Thème : Les abats.

Titre : Préparation de rognons, coeur et langue.
Démonstration de ris de veau.

Objectifs : L'étudiant sera en mesure:

1° d'identifier les différents abats;

2° de pratiquer les techniques préliminaires à la cuisson des abats;

3° d'exécuter et de présenter des préparations à base de rognons, coeur et langue.

Evaluation :

Préparations préliminaires	5 points
Produit final	5 points
Technique de dégustation	10 points

Activités :

1° Identification des différents abats;

2° Préparations préliminaires des abats;

3° Exécution des préparations.
Travailler par groupe de 4 pour les rognons à la sauce moutarde et pour les rognons de veau madère et par un autre groupe de 4 pour le "ragoût de coeur de veau" et de "langue épicée".

4° Démonstration et dégustation de ris de veau sautés.

Laboratoire no 11

A- **Thème**: La volaille

B- **Titre**: - Technique de démembrage de la volaille
- Cuisson à chaleur humide

C- **Objectifs**: Au terme de ce laboratoire l'étudiant pourra:

- Maîtriser la technique de démembrage du poulet
- Appliquer un mode de cuisson à chaleur humide pour l'utilisation des morceaux de poulet cru.
- Comparer le prix d'achat entre un poulet entier démembré et un poulet acheté en morceaux.

D- **Evaluation**:

Technique de "braiser"	10 points
Produit final	5 points

E- **Activités**:

1. 1 étudiante sur deux démembre un poulet.
2. Chaque étudiante exécute la moitié de la recette "Poulet marengo".
3. Comparaison de prix entre le poulet entier démembré et un poulet acheté en morceaux.
4. Evaluation du produit final.

Laboratoire no 12

A- Thème: La volaille

B- Titre: Différents modes de cuisson du poulet

C- Objectifs: L'étudiant, au terme de ce laboratoire pourra:

1. Expérimenter des divers modes de cuisson applicables au poulet.

2. Evaluer les différents modes de cuisson sur la qualité de la viande.

D- Evaluation:

Tenue vestimentaire:	5 points
Techniques: Grill, grande et petite friture	10 points
Techniques de dégustation:	10 points

Laboratoire no 13

A- <u>Thème</u>: La volaille

B- <u>Titre</u>: Etude de rendement de la volaille

C- <u>Objectifs</u>: Au terme de cette expérience l'étudiant doit pouvoir:

- Calculer le rendement d'une volaille en tenant compte du poids avant et après cuisson, du dépeçage et du coût; la méthode utilisée est celle du cuiseur à pression.

D- <u>Evaluation</u>:

Procédure: organisation de l'aire de travail	10 pts
Acquisition de connaissances	10 pts

Laboratoire no 14

THEME: Charcuteries

TITRE: Préparation de charcuteries

OBJECTIFS: L'étudiant devra être en mesure de préparer des charcuteries

EVALUATION:

Tenue vestimentaire	5 points
Organisation	20 points
Technique de découpe	10 points
Entretien rangement	5 points

ACTIVITES:

Préparer des charcuteries, travailler par groupe de 4 pour les cretons français et le pâté de foie gras et par groupe de 4 pour les rillettes et la terrine ménagère. (Chaque recette est préparée par 2 étudiants.)

LABORATOIRE no 15

A) thème: soupes et charcuteries

B) titre: préparation de soupes
dégustation de charcuteries maison et commerciales

C) objectifs: l'étudiant sera capable:

. d'exécuter des préparations de soupe maison à partir des fonds de cuisson préalablement préparés

. évaluer les qualités organoleptiques des charcuteries maison et les comparer avec des produits commerciaux.

D) évaluation:

. commande:	5
. recette et produit final:	10
. tableaux de discussion:	5

Activités

1. chacun exécute sa propre recette de soupe et l'évalue au point de vue saveur, texture, coût.

2. dégustation de charcuteries maison et commerciales et comparaison.

ANNEXE 4

EVALUATION PERSONNELLE

(cocher les manquements)

Ponctualité								
Tenue vestimentaire								
Filet bien mis								
Uniforme propre								
Souliers blancs fermés								
Bas neutres								
Ongles propres, sans poli								
Aucun bijou								
Méthode de travail								
Les feuilles de lab. sont sur une planchette								
La recette est dans une enveloppe de plastic								
J'ai sorti les ustensiles communs								
J'ai sorti les ustensiles nécessaires avant de commencer la recette								
J'ai recueilli les ingrédients en un seul déplacement								
Pas de livres ni de plateau sur le comptoir								
Entre deux activités je fais de l'ordre sur mon comptoir								
J'utilise les ustensiles adéquats à chaque technique								
Je choisis les plats & casseroles en fonction de leur capacité								
Je replace correctement tout le matériel utilisé								
Hygiène								
Je me suis lavé les mains au début du lab.								
J'utilise 2 cuillères pour goûter								
J'évite de toucher mon visage, mes cheveux								
Je laisse mon unité bien propre								
J'utilise le linge à vaisselle que pour la vaisselle								